

Kladdkaka med smak av mint

KLADDKAKA

Receptet är för 1 kaka

15 st färska dadlar

1 dl riven kokos

2 dl mandelmjöl

5 msk raw kakao

4 msk kokossocker

1 tsk äkta vaniljpulver

2 tsk torkad pepparmynta

1 nypa havssalt/himalayasalt

2 st ägg

0,5 dl kokosolja

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Skalkniv

Matberedare

Mortel

Springform

Kladdkaka med smak av mint

Kladdkaka med smak av mint

Så här gör du

- Sätt ugnen på 175 grader
- Smält kokosoljan
- Kärna ur dadlarna och lägg i en matberedare, använd knivbladen
- Tillsätt kokosen och mixa ihop till en smet
- Mortla pepparmyntan i en mortel
- Blanda samman mandelmjöl, raw kakao, kokossocker, äkta vaniljpulver, pepparmyntan och havssalt, håll ner i dadel- och kokosmeten
- Mixa samman
- Tillsätt äggen och mixa igen
- Häll på den smälta kokosoljan och mixa igen
- Pensla en springform med kokosolja, håll ner smeten i formen och jämna till
- Grädda i ugnen i 8- 10 minuter till kakan fått en tunn torr yta
- Låt kakan svalna och låt den sedan stå i kylan minst en timme innan servering

[Kladdkaka med smak av mint 1](#)

[Kladdkaka med smak av mint 2](#)

Servera kladdkakan med [vispad kokosgrädde](#) smaksatt med lite äkta vaniljpulver.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)